

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 14 ottobre 2025

In seguito agli interventi di controllo della qualità e della conformità al capitolato d'appalto effettuati presso i plessi del servizio di ristorazione scolastica del comune di Cornaredo da parte del tecnico IISG Rocchina Maddaluno, si espongono le seguenti considerazioni:

ASILO NIDO IMBRIANI

Organizzazione del servizio e organico

- Presenti presso la cucina la cuoca, assunta a 5 ore + 0.5 ore di straordinario, e l'aiuto cuoca a 4.5 ore per un totale di 10 ore di lavoro al giorno rispetto a 11 ore, come dichiarato nell'offerta tecnica della società Vivenda. La cuoca si occupa della preparazione dei pasti; l'aiuto cuoca collabora nel porzionamento dei pasti, nel lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature, nonché nel riordino della cucina.

Stato igienico

- Lo stato igienico della struttura e delle attrezzature nel complesso è sufficiente; prestare una maggiore attenzione alla pulizia dello sterilizza coltelli e dell'armadio nel quale sono tenuti i piatti puliti, per il riscontro di uno strato di polvere.

Strutture e attrezzature

- Il pannello che ricopre la bocchetta antincendio, nel locale dove è collocato il congelatore a pozzetto risulta rotto, e aderisce alla parete mediante l'apposizione di nastro adesivo.
- Il forno risulta rumoroso durante il funzionamento.

Menu e derrate alimentari

- La preparazione è destinata a 60 bambini e 11 adulti.
- Il menu del giorno è stato rispettato e prevede i seguenti alimenti:
 - Pasta e fagioli
 - Zucchine trifolate
 - Pomodori
 - Frutta mista
 - Pane e confettura

- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: pasta bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, fagioli secchi bio, pomodori bio, zucchine bio surgelate. Frutta mista bio per pranzo, pane bio e confettura bio per merenda.
- In base a quanto dichiarato dalla cuoca per la produzione sono stati utilizzati 8kg di zucchine surgelate bio; in considerazione delle grammature indicate nelle tabelle merceologiche, che prevedono porzioni da 60g per i bambini e 90g per gli adulti, occorrono 4.6kg di zucchine.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica i biscotti secchi bio che non sono prodotto locale (produzione Veneto), le uova pastorizzate bio non locali (produzione Emilia Romagna), le patate fresche bio non DOP, la pastina per i bambini più piccoli non bio, la crema di cereali non bio. Presenza di omogeneizzati di carne non biologici; alimento non conforme ai CAM.
- Presenza di farro, lenticchie e 2.5kg di pasta da agricoltura sociale; materie prime previste da offerta migliorativa.

Modalità operative

- Durante la preparazione non sono state evidenziate modalità operative che non rispettano le GMP.

Documentazione

- Il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP è presente e conforme al Reg.CE 852/04.
- L'applicazione del piano di Autocontrollo si è dimostrata, nel complesso, corretta.

SCUOLA DELL'INFANZIA COLOMBO

Organizzazione del servizio e organico

- La preparazione del pasto è effettuata dalla cuoca, coadiuvata da un'aiutocuoca. In prossimità della somministrazione del pranzo sopraggiunge un'altra operatrice che si occupa dell'apparecchiatura e del riordino dei locali.

Stato igienico

- Lo stato igienico dei locali e delle attrezzature in generale è sufficiente. Si evidenzia, comunque, scarsa pulizia dell'armadio che contiene i piatti e dello sterilizza coltelli a raggi UV.

Strutture e attrezzature

- Presenza di un carrello neutro impiegato durante la somministrazione del pasto che presenta le ruote molto ossidate.

- Il blocco della piastra, attrezzatura obsoleta e in disuso, è coperta con carta stagnola e il vano laterale sinistro è utilizzato per tenere condimenti e spezie. Si auspica l'asportazione delle attrezzature dismesse, di proprietà comunale.
- Perdite di acqua dal rubinetto del bollitore.
- Le ante scorrevoli del pensile N 06371 risultano scardinate e di difficile apertura.
- Presenza di ruggine all'interno dell'armadietto a lato della lavastoviglie.

Modalità operative

- Nella preparazione del menu del giorno il farro per il primo piatto non è stato lavato prima di immergerlo nella crema di verdure, nonostante sulla confezione sia indicato di lavare accuratamente il cereale prima di effettuarne la cottura. Non essendo garantite le buone pratiche di igiene, è stato vietato l'impiego della crema con verdure, contenente il farro. Contattata la responsabile che ha disposto l'invio di crema di verdure dalla cucina della scuola dell'infanzia/primaria Don Sturzo, e l'utilizzo di riso in sostituzione del farro, perché di peso insufficiente per coprire il servizio.
- Effettuando la valutazione sensoriale del riso in bianco per le diete leggere, in procinto di essere somministrato, si è appurata cottura non idonea e consistenza del riso "croccante". Data disposizione di procedere a cottura ulteriore.

Menu e derrate alimentari

- In data odierna usufruiscono del servizio di ristorazione 98 bambini e 15 insegnanti della scuola d'infanzia, 33 bambini e 2 insegnanti della scuola secondaria.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
 - Crema di verdure e legumi con farro, tramutato in crema di verdure e legumi con riso
 - Arrosto di vitello
 - Carote julienne
 - Banana
 - Pane e cioccolata
- Gli utenti con dieta priva di carne hanno ricevuto hamburger di verdure miste preparati presso la cucina.
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: minestrone di verdure bio surgelato, lenticchie da agricoltura sociale bio, fagioli secchi bio, riso bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, carote fresche bio, cipolle fresche bio, reale di vitello bio. Pane bio locale, banana bio per fine pasto, cioccolata bio per merenda.
- Non sono conformi i seguenti prodotti: biscotti bio non locali, uovo pastorizzato bio non locale, pesto genovese non refrigerato e non da agricoltura sociale, patate bio non IGP.

- Per la realizzazione dell'arrosto di vitello è stato utilizzato un quantitativo di carne pari a 16.8kg. Considerando le grammature indicate nell'allegato al capitolato, ritroviamo porzioni da 100g per i bambini e 140g per gli adulti ovvero, in base al numero di utenti, necessari 11kg di carne per la scuola primaria (peso detratto di 10 utenti che non consumano la carne) e 4.9kg per gli utenti della scuola secondaria Muratori, per un totale di 15.9kg; conforme al peso indicato di 16.8kg. Le porzioni a crudo di carne indicate nelle tabelle delle grammature appaiono, comunque, sovrastimate rispetto ai parametri di riferimento per la ristorazione scolastica.
- Per la produzione delle carote julienne sono stati utilizzati 15kg di carote di I categoria. Nelle tabelle dietetiche indicate porzioni da 80g per i bambini e 120g per gli adulti; le verifiche effettuate in loco hanno mostrato che queste quantità risultano eccessive per la tipologia di utenza e, quindi, è opportuno ridurle per limitare gli sprechi. Porzioni più realistiche prevedono 50g per i bambini e 100g per gli adulti. In definitiva sarebbero stati sufficienti 10kg di carote per espletare il servizio.

Rilevamenti temperature

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| - Crema di verdure e legumi con riso | 72°C |
| - Arrosto di vitello | 69.6°C |
| - Carote julienne | 8.7°C |

Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Crema di verdure con riso: preparazione gustosa, consistenza leggermente acquosa. I bambini hanno gradito l'alimento; secondo quanto riferito dalla cuoca in proporzione superiore rispetto a quando è presente il farro.
- Arrosto di vitello: la carne è tagliata a bocconcini, ma la consistenza è asciutta e stopposa. Tale caratteristica ne rende difficoltosa la masticazione e la deglutizione.
- Carote julienne: taglio fine ed omogeneo, corretto utilizzo di condimenti. I bambini hanno mangiato/assaggiato la preparazione.

Documentazione

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Le registrazioni previste dal manuale di autocontrollo sono state correttamente compilate.
- Le etichette delle materie prime, ai fini della rintracciabilità, sono state conservate.

SCUOLA PRIMARIA VIA VOLTA SAN PIETRO ALL'OLMO

Organizzazione del servizio e organico

- Al momento della visita ispettiva sono presenti la cuoca e 5 operatrici per un monte ore lavorativo quotidiano di 26 ore.
- Al self service presenti 3 operatrici fisse; la cuoca e le altre operatrici integrano le preparazioni man mano che si esauriscono, effettuano il lavaggio delle posate, riordinano la sala consumo pasto per l'arrivo dei bambini che mangiano al II turno. Il numero dei pasti è aumentato per la presenza dell'utenza della scuola primaria Don Sturzo - progetto Montessori (circa 100 bambini in data odierna), ed il servizio per tale motivazione risulta piuttosto concitato.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche generali risultano sufficienti, tenendo conto delle operazioni in corso.

Strutture e attrezzature

- Nel complesso le attrezzature si presentano in buono stato di manutenzione.
- Non funzionante il pelapatate.
- In cucina si richiede la fornitura di un bidone per i rifiuti organici con pedale che aziona l'apertura del coperchio, al momento sollevato manualmente.
- Al self service occorre una cernita dei vassoi usurati.



Modalità operative

- Le posate sono di numero insufficiente per espletare il servizio e, nonostante le segnalazioni precedenti non sono state ancora integrate; mancanza che comporta ulteriore aggravio di lavoro in fase di somministrazione

- Di fianco al self service impiego di due tavoli in formica utilizzati per l'appoggio della frutta e dei condimenti. Si richiede la fornitura di carrelli neutri in acciaio, perché il legno è materiale non sanificabile.
- Per il consumo del pasto sono ancora impiegate stoviglie compostabili, nonostante il capitolato preveda l'impiego di stoviglie in ceramica o melamina, ovvero stoviglie riutilizzabili. I CAM ai fini della sostenibilità ambientale (per evitare lo smaltimento di sacchi di rifiuti che vengono conferiti nella frazione indifferenziata, e uno spreco economico), prevede l'impiego di stoviglie monouso soltanto in situazioni di emergenza (es. mancanza di acqua, rottura della lavastoviglie, ecc.). Presso la cucina è presente una lavastoviglie perfettamente funzionante per fare fronte al lavaggio di stoviglie riutilizzabili. Si resta in attesa della fornitura di stoviglie non a perdere, come previsto dal capitolato di oneri.

Menu e derrate alimentari

- In data odierna usufruiscono del servizio di ristorazione 317 bambini e 17 insegnanti.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
 - Crema di verdure e legumi con farro
 - Arrosto di vitello
 - Carote julienne
 - Miyagawa
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: minestrone di verdure bio surgelato, ceci secchi bio, fagioli secchi bio, patate fresche bio, farro bio da agricoltura sociale, riso bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, carote fresche bio, cipolle fresche bio, reale di vitello bio. Pane bio locale, miyagawa bio per fine pasto.
- Per la preparazione dell'arrosto di vitello sono stati impiegati 31kg di carne. Considerando le grammature previste dal capitolato per tale tipologia di preparazione (120g per i bambini e 140g per gli adulti), il numero di bambini che usufruiscono del pranzo, detratti 42 utenti che non consumano carne, sono necessari per la produzione 35kg di carne di vitello. Sono stati impiegati 4kg in meno di carne rispetto alle tabelle dietetiche allegate al capitolato, anche se 120g di carne a crudo per i bambini e 140g a crudo per gli adulti appare una porzione sovrastimata (porzioni più congrue agli standard sono di 70g per i bambini e 100g per gli adulti).
- Nel menu odierno il contorno è costituito da carote bio di IV gamma; prodotto non ammesso dai CAM e dalle tabelle merceologiche, ma che si rende necessario per mancato funzionamento del pelapatate.

- Non sono conformi i seguenti prodotti: biscotti bio non locali, uovo bio pastorizzato non locale, pane grattugiato bio non locale, pesto genovese bio non da agricoltura sociale. Presenti lenticchie e farro provenienti da agricoltura sociale (Libera terra).

Rilevamenti temperature

- Crema di verdure e legumi con farro 78°C
- Arrosto di vitello 77°C
- Carote julienne 9.2°C

Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- La crema di verdure e legumi con farro risulta molto gustosa e con un sapore equilibrato, la consistenza è densa e corposa. I bambini hanno gradito la preparazione.
- Arrosto di vitello: la carne risulta morbida e tenera. L'aroma degli ingredienti utilizzati è delicato. Non sono presenti parti stoppose e dure e questa caratteristica fa sì che la maggior parte dei bambini ha mangiato l'alimento.
- Carote julienne: condimenti adeguati, taglio fine e regolare. Gradimento al 50%.

Documentazione

- Il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP è presente e conforme al Reg.CE 852/04.
- L'applicazione del piano di Autocontrollo si è dimostrata, nel complesso, corretta.

IISG srl - Area Food

Rocchina Maddaluno